



DOMAINE
LA GIRAUDIÈRE
CREMANT DE LOIRE BLANC



Cépage :

Chenin Blanc 50% Cabernet Franc 50%

Terroir :

Vignes de Saumur et Brézé, terroir argilo calcaire.

Méthode de production :

Culture de la vigne raisonnée labellisée haute valeur environnementale.

Récolte manuelle

Vinification :

Pressurage doux des cœurs de presse.

Elevage sur latte de 24 mois.

Dégustation :

Ce Crémant de Loire vif et frais exprime une belle complexité d'arômes de fruits blancs. En bouche, ses élégantes fines bulles et sa richesse aromatique démontre un bel équilibre.

Température de Service :

8 °C

Accords mets et vin :

Ce vin frais et vif du terroir de Brézé ravira vos apéritifs mais aussi vos plats de poissons grillés et vos fruits de mer.